

LUIS CAÑAS



LUIS CAÑAS

CRIANZA 2019

VARIEDADES

Tempranillo, con un pequeño porcentaje de otras variedades tradicionales: garnacha, graciano, mazuelo, viura y rojal.

VIÑEDOS

Localización: Villabuena de Álava y municipios colindantes

Altitud: 450 a 650 m.s.n.m.

Viñas de una edad media de 35 años, con buen vigor, cuyo rendimiento ronda los 6.500 kgs/ha. Uvas con un perfil aromático frutal y fresco.

Suelos arcillo-calcáreos y arenosos.

Garantía de Origen "VINO DE ZONA": este sello emitido por la DOCa Rioja nos permite certificar que las uvas de este vino proceden de viñas localizadas en Rioja alavesa.

ELABORACIÓN

Vendimia manual del 26/09 al 15/10/2012, y selección en doble mesa (racimos y granos). Elaboración en depósito de acero inoxidable.

Crianza en barricas (usadas previamente) de roble francés (60%) y americano (40%) durante 12 meses.

CATA

Color rojo picota.

En nariz, es intenso y bien definido.

Destacan sus notas de fruta roja, sobre un fondo lácteo, acompañado de especias sutiles.

Como rasgo inconfundible del Crianza de Luis Cañas, el vino se muestra rico y amable en boca.

La entrada es dulce y envolvente. El recorrido de boca, bien conducido y con mucho frescor. Y el final, estructurado pero redondo.

Un vino marcado por la personalidad del terroir de Villabuena de Álava y alrededores.

Potencial de guarda: 10 años
T°C de servicio: 16°C
Grado alcohólico: 14,5°

